

okoladna rapsodija (cokoladno cudo)

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 200 g maragina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Za kremu:

- 0,5 l slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 kašika šecera

Priprema

Biskvit: Žumanca i šecer umutiti, dodati istopljeni margarin i cokoladu, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju sneg od belanaca.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta zavisi od rerne, proveriti cackalicom, kada je peceno.

Krema: Slatku pavlaku, šecer i cokoladu zagrevati na laganoj vatri (mešati sve dok ne provri), kad provri skloniti.

Peceni biskvit izbockati viljuškom na nekoliko mesta i dok je još topao, preliti ga sa topлом kremom.

Krema je dosta retka, ali je ne treba dodatno miksat, ili bilo šta dodavati, jer ce se nakon nekoliko sati u frižideru stegnuti.

Kolac ohladiti, prvo na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider, da se ohladi i stegne.